Siméo

Notice d'utilisation



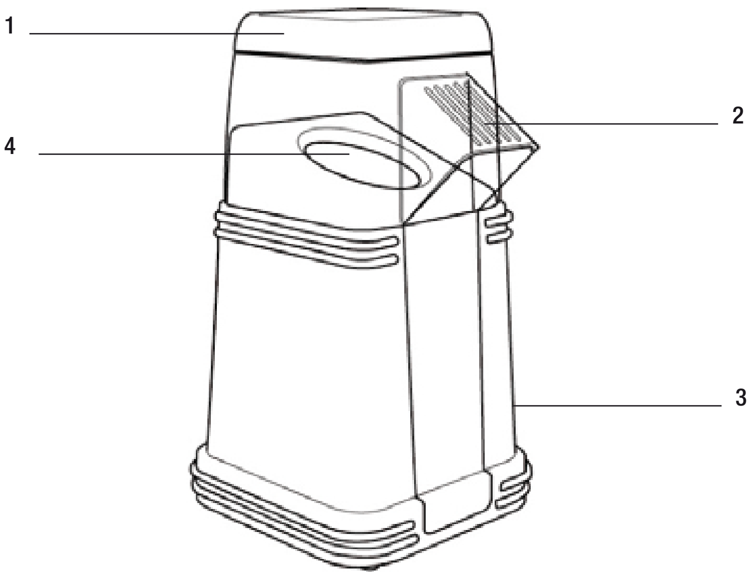


Pop Corn
FC 120

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Descriptif technique



1	Couvercle doseur	3	Bouton Marche / Arrêt
2	Glissière	4	Élément chauffant

Recommandations de sécurité particulières

- Cet appareil utilise de l'air chaud pour faire éclater les grains de maïs. Ne jamais placer dans l'élément chauffant, ni dans toute autre partie de l'appareil, du beurre, de l'huile, de l'eau, du sucre, du sel… au risque d'endommager irrémédiablement votre appareil.
- Ne jamais glisser la main à l'intérieur de l'appareil quand celui-ci est en fonctionnement. Patienter au minimum 10 minutes après l'arrêt de l'appareil.
- Les parois plastiques de l'appareil deviennent très chaudes lorsque celui-ci fonctionne. Prenez garde à ne pas les toucher au risque de vous brûler.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même, lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas ranger l'appareil tant qu'il est encore chaud, le laisser refroidir à l'air libre au préalable.
- Les pop corns expulsés par l'appareil sont très chauds. Prenez garde à ne pas vous brûler.
- Utiliser uniquement du maïs sec spécial pop corn. Le maïs frais, surgelé ou en conserve ne peut pas être utilisé dans l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables, tels papier, carton, film plastique…
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons…).
- Ne jamais placer le visage à proximité de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. Gardez toujours une distance de sécurité de 1 mètre au minimum.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne pas utiliser l'appareil directement sur un support souple (nappe…).
- Ne pas placer l'appareil directement sur une surface fragile (table en verre, meuble en bois…)
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où est utilisé l'appareil.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin. Assurez-vous qu'il est "hors service" si vous ne l'utilisez pas, en retirant la fiche de la prise de courant.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil…).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

Lors de la première utilisation

- Déballez l'appareil.
- Ôtez le couvercle doseur et placez le corps supérieur de l'appareil sur sa base.
- Nettoyez le couvercle doseur, le corps supérieur et le corps inférieur de l'appareil avec de l'eau tiède savonneuse, en prenant soin d'utiliser une éponge non abrasive.
- Séchez soigneusement les différents éléments.
- Remontez l'appareil.

Mise en service

- Posez l'appareil sur un plan de travail, une table…
- Assurez-vous que l'appareil soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas au contact d'un point d'eau ou de chaleur.

Utilisation

- Faites préchauffer votre appareil en le faisant fonctionner à vide durant 5 minutes maximum. Stoppez l'appareil.
- Remplissez le couvercle doseur de grains de maïs jusqu'à la flèche (moitié du couvercle).
- Versez les grains de maïs dans l'élément de chauffe en les introduisant dans la glissière.
- Replacez le couvercle dans son logement.

Attention ! Ne pas verser dans votre appareil plus de grains que la limite figurant sur le couvercle doseur.

- Placez un bol ou un saladier sous la sortie afin de recueillir le pop corn. Choisissez un récipient large et de dimensions assez grandes pour réceptionner le pop corn.
- Mettez votre appareil sous tension en plaçant le bouton Marche / Arrêt sur ON. Au bout de quelques instants, les premiers grains vont commencer à éclater et être expulsés par l'appareil.
- Quand tous les grains de maïs ont éclaté, éteignez votre appareil.

Note : Il se peut que certains grains n'éclatent pas, ceci est normal et est lié à l'absence d'humidité dans l'enveloppe du grain de maïs. C'est en effet l'humidité contenue dans le grain de maïs qui au contact de la chaleur fait éclater ce dernier.

Attention ! Laissez refroidir votre appareil environ 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Entretien et nettoyage

- Procédez appareil débranché et refroidi.
- Ôtez le couvercle doseur et dégagez le corps supérieur de l'appareil de sa base.
- Nettoyez le couvercle doseur, le corps supérieur de l'appareil et le corps inférieur avec une éponge non abrasive et de l'eau tiède savonneuse.

Attention ! Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit. Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.

- Séchez soigneusement les différents éléments de l'appareil avant de le remonter.

Idées recettes

Pour ces recettes, nous vous conseillons d'utiliser du maïs jaune qui éclate mieux que le maïs blanc.

Pop corn sucré

Préparez du pop corn et ajoutez sur les grains de maïs éclatés du beurre ou de la margarine fondus. Saupoudrez de sucre et de cannelle.

Pop corn à l'ail et aux fines herbes

Préparez du pop corn et ajoutez sur les grains de maïs éclatés du beurre ou de la margarine fondus. Saupoudrez d'un mélange d'ail et d'herbes séchées.

Pop corn au caramel

Préparez du pop corn et réservez-le dans un récipient. Faites fondre au micro-ondes 2 cuillères à soupe de margarine ou de beurre. Ensuite, placez dans un bol 100 g de caramels durs natures, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et le beurre / la margarine fondus. Placez au micro-ondes durant 2 minutes environ en surveillant et en mélangeant de temps en temps. Prolongez la cuisson si nécessaire jusqu'à ce que les caramels soient tous fondus.

Versez la préparation au caramel sur les pop corn et laissez refroidir 5 minutes avant de déguster.

Laissez libre-court à votre imagination et associez le pop corn aux ingrédients de votre choix : sucrés (copeaux de chocolat, raisins secs, cacahuètes pilées…) ou salés (parmesan, sauce Worcestershire, sel aromatisé, curry, paprika, piment doux…)

Caractéristiques techniques

Référence	FC 120
Puissance	1100 W
Tension d'utilisation	220 - 240 V ~ 50Hz

Nota :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique

Destruction de l'appareil :
Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.

Siméo

ELECTROPEM -- Avenue du 8ème régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX
Fax : 03 89 08 33 99
Internet : www.simeo.tm.fr -- Email : info@simeo.tm.fr
N°Cristal 09 69 32 03 28
APPEL NON SURTAXE

RETRO POPCORN MAKER™

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS UNIT!
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO
!LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTA UNIDAD!
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
LEES DEZE AANWIJZINGEN VOORDAT U DIT APPARAAT GEBRUIKT!
BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN!

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ZU VERWENDEN
LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DIE BEDIENUNGSANLEITUNG DURCH!
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

RETRO POPCORN MAKER™
For household use only
Read these instructions before using this unit!
Save these instructions!

Appliance Specifications:
220-240 Volts
50 Hz ~ 1100 Watts

IMPORTANT PRECAUTIONS

Important Precautions to Remember:

- NEVER immerse in water.
- NEVER use near water.
- NEVER use an abrasive sponge or cloth to clean this unit.
- NEVER use a scouring pad on the unit.
- NEVER leave the unit unattended while in use.
- This unit uses hot air. Do not use butter or oil or water in the popping chamber.
- Do not touch hot surfaces. Unit becomes hot when popcorn is popping.
- Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning. Allow to cool before taking off any parts.
- DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance has ever malfunctioned.
- DO NOT place the motor base in dishwasher.
- Keep out of reach of children
- NEVER put your face near the unit while popcorn is popping. Stay at least 36 inches (1 meter) in distance from unit while corn is popping.
- NEVER put your hand in the unit while popcorn is popping. Wait at least 5 minutes after the unit has been turned off.
- This appliance is NOT A TOY.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions before operating this appliance.
- DO NOT TOUCH hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or any part of this unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on, or taking off parts, and before cleaning appliance.
- DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest repair shop for examination and repair or send back to company per warranty in this book.
- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer. These may cause injuries.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving the appliance.
- DO NOT use appliance for anything other than intended use.
- A popper that is plugged into an outlet should not be left unattended.
- Extreme caution must be used when unloading popcorn.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
- Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
- The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- Do not leave unit power on without any popcorn kernels inside. This may result in the melting of the plastic cover.

Save These Instructions!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the MINI RETRO POPCORN MAKER™. This popcorn maker will provide your friends and family with delicious popcorn anytime!

ENGLISH

The MINI RETRO POPCORN MAKER™ is a technologically advanced hot air popcorn popper that pops more kernels than many other popcorn makers.

This convenient tabletop-size electric popcorn popper uses air instead of oil, producing perfectly popped popcorn with less kernels to bite into. Air-popped popcorn is a deliciously healthy low-fat snack.

INSTRUCTIONS FOR USE

The MINI RETRO POPCORN MAKER™ is easy to use. Just follow these simple instructions.

After Taking the Unit Out of the Box

- Your MINI RETRO POPCORN MAKER™ is already fully assembled. Before first use, lift the top housing off of the main body and wipe clean the inside of the unit with a non-abrasive moist sponge or a non-abrasive moist towel. Wipe dry with a non-abrasive towel.
- After cleaning the inside, put the top housing back onto the base. Now you are ready to enjoy freshly popped popcorn!

IMPORTANT NOTE: NEVER USE OIL, BUTTER, OR MICROWAVE POPCORN WITH THIS UNIT AS THESE COULD START A FIRE!

Popping Popcorn

First, find a stable place near an electrical outlet before starting. (Make sure your cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord).

1. Take off the top and fill with kernels up to the marked arrow line (as seen below). The kernels should cover the surface of the top with one, singular layer. It is important not to underfill or overfill the kernel cap. Underfilling the top can cause less kernels to pop and more hard kernels to come out of the unit during popping. Overfilling can cause popped popcorn to burn and smoke as it will overfill the popping chamber.
2. Pour the kernels down into the circular base of the motor.
3. Place the top back in its place.
4. Place a bowl or dish under the popcorn opening to allow popcorn to fill the bowl.

NOTE: When selecting a bowl, make sure to use one that is large enough and will fit under the popcorn chute.

5. Plug unit into outlet.
6. Turn unit the unit ON by flipping the power button on the side of the unit. In just minutes, you will have freshly popped popcorn to perfection!
7. When kernels have fully popped, turn the unit OFF. You can tip the popcorn maker forward at this point to make sure you get all the popcorn out of the machine.
8. Eat popcorn as is or top with your favorite toppings such as:

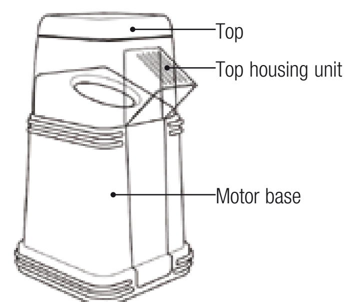
- Salt and Pepper
- Seasoning Salts
- Butter or Margarine
- Caramel
- Worcestershire Sauce
- Food Coloring for fun
- Parmesan Salt…

IMPORTANT – Always allow 15 minutes between popping cycles for the machine to cool. This will ensure the unit does not overheat and works effectively.

CLEANING

1. Allow unit to cool at least 15 minutes before lifting the top housing to clean the unit.
2. Use a slightly damp non-abrasive sponge or a non-abrasive towel to wipe clean. Make sure to then dry by wiping with a non-abrasive dry towel.
3. Reassemble top housing to base of unit and store.

BREAKDOWN



RECIPES AND TIPS

SELECTING THE RIGHT POPCORN

The MINI RETRO POPCORN MAKER™ is designed for all regular and premium brands of popcorn. Please note that yellow popcorn generally pops larger than white popcorn. Organic popcorn will work, but is not highly recommended for this machine as less kernels will pop.

Make sure to use fresh popcorn kernels, as older, dried popcorn can scorch and cause smoking in the unit.

• *Here's a tip*:

If your popcorn is old and dried out, you can freshen it by putting the kernels into an air tight container and leaving some space for shaking. Put 1 teaspoon of water into the container for each cup of popcorn. Shake twice a day for 3 days leaving the container in the refrigerator. The kernels should be fresh again and ready to go at this time.

You can enjoy any flavor popcorn - in your own home – with the MINI RETRO POPCORN MAKER™. Here are some sample ideas/recipes to get you started.

IMPORTANT NOTE: Never put any seasoning or oil in the popcorn popping chamber at any time. Always season your popped popcorn after the popcorn has been popped and removed from The MINI RETRO POPCORN MAKER™.

Melt butter or margarine in the microwave. Pour over the popped popcorn and toss with salt.

Spray with your favorite flavored vegetable spray and sprinkle with herbs - garlic powder, chili powder, basil or oregano.

- Toss with grated Parmesan Cheese
- The MINI RETRO POPCORN MAKER™ makes batches of popcorn - fast and easy - for holiday popcorn and caramel balls !

HANDY TIP: Put freshly popped popcorn in a clean brown paper bag, add your melted margarine and seasonings, shake and enjoy. Works with vegetable spray also.

KETTLE CORN

Coat fresh popped popcorn with margarine or spray with vegetable spray. Toss with 1/4 cup of sugar and 1/4 teaspoon of cinnamon. Fresh and fast Kettle Corn is yours in minutes!

GARLIC-HERB POPCORN

4Popcorn is a healthy snack - it is the butter you add to it that can hurt. To lighten up your calorie count, douse your popcorn with herbs, garlic, and just a little margarine.

Garlic Herb Sprinkle (See page 8)

Fresh Popped Popcorn

1 tablespoon margarine, melted

Prepare Garlic-Herb Sprinkle and set aside. Pop corn in MINI RETRO POPCORN MAKER™. Pour into a bowl, add margarine and stir well. Toss with herb mixture.

Makes 3 quarts.

GARLIC HERB SPRINKLE

Mix 2 teaspoons each of dry oregano leaves, dry basil leaves and dry thyme leaves.

Add 1 teaspoon each of garlic powder and onion powder. Stir well.

EASY CARAMEL CORN

8 cups of popped popcorn

1 package of (14 oz) unwrapped caramels

2 tablespoons of water

2 tablespoons of butter or margarine

Put the popcorn in a large bowl. In a separate microwave safe glass bowl, microwave the caramels, water and butter on HIGH 2 to 2-1/2 minutes. Wait until the caramels are fully melted, stirring frequently. Pour the caramel mixture over the popcorn and toss to coat well. Let cool for 5 minutes.

TRADITIONAL CARAMEL CORN

10 cups popped popcorn

1/3 cup butter or margarine

2/3 cup packed brown sugar

1/3 light corn syrup

1/4 teaspoon baking soda

1/2 teaspoon vanilla

In a 4-quart microwave safe bowl, microwave the butter on HIGH until melted. Stir in the brown sugar and the corn syrup. Microwave on HIGH until the mixture boils for 1 to 2 minutes. Do not stir the mixture while it is heating. Remove from the microwave – remember to use mitts as the mixture is HOT! Stir in the baking soda and the vanilla. Stir in the popcorn and mix well. Microwave the whole mixture on MEDIUM HIGH 1 minute, and stir. Microwave on MEDIUM HIGH for another minute and stir until the popcorn is well coated. Spread on a cookie sheet and let cool completely.

ENGLISH

ENGLISH

ESPANOL

Break apart and store in a tightly covered container OR - while still warm (but safe to handle), grease your hands and form into balls.

NOTE: You can also add peanuts, candy coated chocolates, chow mein noodles, raisins, candy corn, pretzel sticks, gummy pieces, peanut butter candy pieces or make up your own combinations!

RETRO POPCORN MAKER™

Sólo para uso doméstico

Ílea estas instrutiones antes de usar esta unidadd!

Aguarde estas instrucciones!

Especificaciones del aparato

220-240 Voltios

50 Hertz

1100 Watts

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Importantes Precauciones Para Recordar

A. NUNCA sumerja el electrodoméstico en agua.

B. NUNCA lo utilice cerca del agua.

C. NUNCA utilice un estropajo o paño abrasivo para limpiar está unidad.

D. NUNCA use una toallita desincrustante en el electrodoméstico.

E. UNCA deje desatendido el aparato mientras lo está utilizando.

F. Esta unidad utiliza aire caliente. No use mantequilla, aceite o agua en el recipiente de hacer palomitas.

G. No toque las superficies calientes. La unidad se calienta cuando salen las palomitas de maíz.

H. Desenchufe el aparato cuando no lo vaya a utilizar o cuando lo vaya a limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.

I. NO maneje ningún aparato con el cable o el enchufe dañados o en el caso de que el aparato no haya funcionado correctamente.

J. NO coloque la base del motor en el lavavajillas.

K. Manténgalo lejos del alcance de los niños.

L. NUNCA ponga la cara cerca de la unidad cuando salten las palomitas de maíz. Sitúese al menos a 36 pulgadas (1 metro) de distancia de la unidad cuando salten las palomitas de maíz.

M. NUNCA ponga la mano en la unidad cuando salten las palomitas de maíz. Espere al menos 5 minutos después de que la unidad haya sido apagada.

N. Este aparato no es un JUGUETE.

O. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños pequeños o personas discapacitadas sin supervisión de un adulto.

P. Hay que vigilar a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con este electrodoméstico.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir unas normas básicas de seguridad,

incluyendo las siguientes:

1. Lea las instrucciones completas antes de utilizar el aparato.
2. NO TOQUE las superficies calientes. Utilice las asas y los mangos.
3. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, la clavija o cualquier otra pieza de esta unidad en agua o en otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando utilice el aparato en presencia de niños, o cuando lo utilicen los niños.
5. Desenchufe de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, o si el aparato presenta algún tipo de daños. Lleve el aparato a la tienda de reparación más cercana para que lo revisen y lo reparen, o envíelo a la compañía según la garantía incluida en este folleto.
7. El fabricante del aparato no recomienda la utilización de accesorios opcionales. Pueden causar daños.
8. NO lo utilice al aire libre.
9. EVITE que el cable cuelgue por el borde de la mesa o de la encimera, o que entre en contacto con superficies calientes.
10. NO lo deje encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico ni del horno caliente.
11. Debe extremar la prudencia al mover este electrodoméstico.
12. NO utilice el aparato para un uso diferente del que tiene asignado.
13. NO se debe desatender una máquina de hacer palomitas conectada a una toma de corriente.
14. Debe tener precaución extrema al verter las palomitas.
15. Se suministra un cable de alimentación corto con el fin de reducir el riesgo de tropezar o enredarse con un cable largo.
16. Se pueden utilizar alargadores, siempre que los utilice con cuidado.
17. El voltaje marcado en el alargador debe ser al menos igual al del aparato.
18. No deje encendida la unidad sin granos de maíz en el interior. Esto puede dar lugar a que se derrita la cubierta de plástico.

¡Conserve estas instrucciones!

INTRODUCCION

Gracias por haber adquirido la MÁQUINA DE PALOMITAS MINI MOVIETIME™. ¡Esta máquina de hacer palomitas de maíz proporcionará a sus amigos y familiares deliciosas palomitas de maíz en cualquier momento!

La MÁQUINA DE PALOMITAS MINI MOVIETIME™ es una máquina de tecnología avanzada para hacer palomitas por aire caliente que hace saltar más granos que otras máquinas de hacer palomitas.

Esta cómoda máquina eléctrica de palomitas de maíz de tamaño adecuado para colocar encima de una mesa utiliza aire en vez de aceite, elaborando perfectas palomitas de maíz con menos granos que atrapar con los dientes. Las palomitas de maíz que saltan por aire caliente son un tentempié deliciosamente saludable de bajo contenido en grasa.

INSTRUCCIONES DE USO

La MINI MOVIETIME HOT AIR POPPER™ es fácil de usar. Basta con que siga estas sencillas instrucciones.

Después de sacar la unidad de la caja

- Su MÁQUINA DE PALOMITAS MINI MOVIETIME™ viene totalmente montada. Antes de utilizarla por primera vez, retire la carcasa superior de la parte principal y limpie el interior de la unidad con un paño húmedo no abrasivo o una toalla húmeda no abrasiva. Séquela con una toalla no abrasiva.
- Después de limpiar el interior, vuelva a colocar la carcasa superior en la base.

¡Ahora ya puede disfrutar de palomitas recién hechas!

NOTA IMPORTANTE: NUNCA UTILICE ACEITE, MANTEQUILLA O PALOMITAS PARA MICROONDAS EN ESTA UNIDAD YA QUE PUEDE HABER RIESGO DE INCENDIO

Hacer Palomitas

En primer lugar encuentre un lugar firme cerca de una toma de corriente antes de comenzar. (Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua). Se puede utilizar un alargador, si es necesario). 9. Retire la parte superior y llene de granos de maíz hasta la línea marcada (como se observa a continuación). Los granos deben cubrir la superficie de la parte superior con una capa única. Es importante no llenar de manera insuficiente o en exceso la tapa para los granos. No llenar suficientemente la tapa puede provocar que salten menos palomitas y que salgan de la unidad más granos duros durante la fabricación de las palomitas. Llenarlo en exceso puede provocar que las palomitas que salten se quemen y produzcan humo ya que se satura el recipiente de hacer palomitas.

- Vierta los granos dentro de la base circular del motor.
- Coloque de nuevo la tapa en su sitio.
- Coloque un cuenco o un plato debajo de la boca de salida de para permitir que las palomitas llenen el cuenco.

AVISO: Al seleccionar un cuenco, asegúrese de utilizar uno que sea lo suficientemente grande y que encaje en el tubo de salida de las palomitas.

- Enchufe la unidad en la toma de corriente.
- ENCIENDA la unidad apretando el botón de encendido en la parte lateral de la unidad. En tan sólo unos minutos obtendrá palomitas recién hechas, perfectas!
- Cuando todos los granos hayan saltado, APAGUE la unidad. En este momento puede inclinar la máquina de hacer palomitas hacia delante para asegurarse de que salen todas las palomitas de la máquina.

ESPANOL

- Coma palomitas tal cual o écheles por encima sus sabores favoritos como:
- Sal y Pimienta
- Sales para condimentar
- Mantequilla o margarina
- Caramelo
- Salsa Worcestershire
- Colorante alimentario para divertirse
- Salsa Parmesana …

IMPORTANTE – Deje pasar siempre 15 minutos entre los ciclos de hacer palomitaspara que se enfríe la máquina. Esto garantizará que la unidad no se sobrecaliente yfuncione correctamente.

ESPANOL

LIMPIEZA

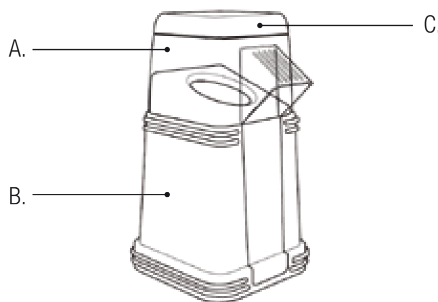
1. Deje enfriar la unidad al menos 15 minutos antes de levantar la cubierta superior para limpiar la unidad.
2. Utilice un paño humedecido no abrasivo o una toalla no abrasiva para limpiarlo. Asegúrese de secarlo con una toalla seca no abrasiva.
4. Vuelva a montar la cubierta superior en la base de la unidad y guárdela.

DESCRIPCIÓN

A. Carcasa superior de la unidad

B. Base del motor

C. Tapa



¡Muestre su MÁQUINA DE PALOMITAS MINI MOVIETIME™ con orgullo y pase un feliz día haciendo palomitas!

RECETAS Y CONSEJOS

SELECCIONAR LAS PALOMITAS APROPIADAS

La MÁQUINA DE PALOMITAS MINI MOVIETIME™ está diseñada para todas las marcas palomitas de maíz de calidad superior. Tenga en cuenta que las palomitas amarillas generalmente se hacen más grandes que las blancas. Se pueden hacer palomitas

orgánicas, pero no es muy recomendable para este tipo de máquina ya que saltan menos granos.Asegúrese de utilizar granos de maíz frescos, ya que las palomitas más viejas o secas pueden quemar y producir humo en la unidad.

• *Consejo:* Si su maíz está viejo y seco, lo puede refrescar colocando los granos en un recipiente hermético y dejando espacio para agitarlos. Añada una 1 cucharadita de agua en el recipiente por cada taza de palomitas. Agítelo dos veces al día durante 3 días colocando el recipiente en el congelador. Los granos estarán frescos de nuevo y listos para usar. Puede saborear las palomitas de maíz de cualquier sabor –en su hogar—con la MÁQUINA DE PALOMITAS MINI MOVIETIME™. A continuación encontrará algunos ejemplos de ideas o recetas para que pueda comenzar.

NOTA IMPORTANTE: Nunca ponga ningún condimento o aceite en la cámara de salida de las palomitas de maíz. Condimente siempre sus palomitas después de que hayan saltado y las haya extraído de la MÁQUINA DE PALOMITAS MINI MOVIETIME™.

Derrita la mantequilla o la margarina en el microondas. Vierta las palomitas ya hechas y añada sal.

Rocíelo con su spray para verduras de sabor preferido y espolvoree con hierbas – ajo en polvo, chili en polvo, albahaca u orégano.

• Mézclelo con Queso Parmesano rallado

• La MÁQUINA DE PALOMITAS MINI MOVIETIME™ hace lotes de palomitas de manera fácil y rápida– ¡para hacer palomitas en vacaciones y bolas de caramelo!

CONSEJO ÚTIL. Ponga palomitas de maíz recién hechas en una bolsa de papel marrón limpia, añada la margarina derretida y el condimento, Agítelo y saboréelo. ¡También se utiliza con spray para verduras!

PALOMITAS DE MAÍZ AZUCARADAS

Recubra las palomitas de maíz recién hechas con margarina o rocíelas con spray para verduras. Añada 1/4 taza de azúcar y 1/4 cucharadita de canela. ¡En unos minutos obtendrá palomitas azucaradas recién hechas!

PALOMITAS DE MAÍZ CON AJO Y HIERBAS

Las palomitas son un tentempié saludable – la mantequilla que añada puede ser perjudicial. Para rebajar el número de calorías, rocíe las palomitas con hierbas, ajo y un poco de margarina.

Sazón de Ajo y Hierbas

Palomitas Recién Hechas

1 cucharadita de margarina derretida

Prepare la sazón de ajo y hierbas y déjela a un lado. Coloque las palomitas en la MÁQUINA DE PALOMITAS MINI MOVIETIME™. Viértalas en un cuenco, añada la margarina y remueva. Mézclelo con las hierbas. Hace casi 3 litros.

Sazón de Ajo y Hierbas

Mezcle 2 cucharaditas de hojas de orégano secas, hojas de albahaca secas y hojas de tomillo secas.

Añada 1 cucharadita de ajo en polvo y otra de cebolla en polvo. Mezcle bien.

MAÍZ AL CARAMELO FÁCIL DE HACER

8 tazas de palomitas recién hechas

1 paquete de caramelos (unos 414ml)

2 cucharadas de agua

2 cucharadas de mantequilla o margarina Ponga las palomitas en un cuenco grande. Aparte, en un cuenco de cristal para microondas caliente los caramelos, el agua y la mantequilla a una temperatura ALTA de 2 a 2-1/2 minutos. Espere hasta que los caramelos estén totalmente derretidos, removiendo frecuentemente. Vierta la mezcla de caramelo sobre las palomitas y remueva para que queden bien recubiertas. Déjelo enfriar durante 5 minutos.

MAÍZ AL CARAMELO TRADICIONAL

10 tazas de palomitas recién hechas

1/3 taza de mantequilla o margarina

2/3 taza de azúcar moreno

1/3 de jarabe de maíz ligero

1/4 cucharadita de levadura en polvo

1/2 cucharadita de vainilla

En un cuenco para microondas de 3,7 litros, caliente la mantequilla a temperatura ALTA hasta que se funda. Mézclelo con el azúcar moreno y el jarabe de maíz. Caliéntelo a temperatura ALTA hasta que la mezcla hierva durante 1 o 2 minutos. No revuelva la mezcla mientras se está calentando. Sáquelo del microondas - recuerde usar guantes ya que ¡la mezcla está muy CALIENTE! Mézclelo con la levadura en polvo y la vainilla. Vierta las palomitas y mézclelo bien. Caliente toda la mezcla a una temperatura MEDIA ALTA durante 1 minuto y remueva. Caliéntelo a temperatura MEDIA ALTA durante otro minuto y remueva hasta que las palomitas estén bien recubiertas. Extiéndalo en una bandeja metálica para horno y déjelo enfriar completamente. Sepárelo y guárdelo en un recipiente bien tapado O – mientras está caliente (pero seguro de manejar), engrase sus manos y haga bolitas.

NOTA: También puede agregar cacahuetes, chocolates recubiertos de caramelo, tallarines chow mein, pasas, maíz dulce, palitos de pretzel, gelatina, trozos de caramelo, crema de cacahuete, dulces o ¡combinarlo como usted quiera!

ESPANOL

NEDERLANDS

RETRO POPCORN MACHINE™

Alleen voor huishoudelijk gebruik
Lees deze aanwijzingen voordat u dit apparaat gebruikt!
Bewaar deze aanwijzingen!

Specificaties apparaat:
220-240 Volt
50 Hz ~ 1100 Watt
GS-goedgekeurd

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Belangrijke voorzorgsmaatregelen om te onthouden

A. Dompel het apparaat NOOIT onder in water.

B. Gebruik dit apparaat NOOIT in de buurt van water.

C. Gebruik NOOIT een schuurspons of -doek om dit apparaat te reinigen.

D. Gebruik NOOIT een schuurspons op dit apparaat.

E. Laat dit apparaat NOOIT zonder toezicht tijdens gebruik.

F. Dit apparaat maakt gebruik van hete lucht. Gebruik geen boter, olie of water in de pofcontainer.

G. Raak de hete oppervlakken niet aan. Het apparaat wordt heet wanneer de popcorn gepoft wordt.

H. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en tijdens de reiniging. Laat het apparaat afkoelen voordat u er onderdelen afhaalt.

I. Gebruik dit apparaat NIET wanneer het electriciteitssnoer of de stekker beschadigd is of wanneer het apparaat niet goed werkt.

J. Plaats de motorbasis NIET in de vaatwasmachine.

K. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.

L. Houd NOOIT uw gezicht dichtbij het apparaat terwijl de popcorn gepoft wordt. Blijf op tenminste 1 meter afstand van het apparaat wanneer de maïs gepoft wordt.

M. Steek NOOIT uw hand in het apparaat terwijl de popcorn gepoft wordt. Wacht tenminste 5 minuten nadat het apparaat afgezet is.

N. Dit apparaat is GEEN SPEELGOED.

O. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of onbekwame personen zonder toezicht.

P. Houd kinderen in het oog en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd standaard voorzorgsmaatregelen voor de veiligheid getroffen worden, zoals de volgende:

1. Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
2. Raak de hete oppervlakken NIET aan. Gebruik de handgrepen of knoppen.
3. Dompel het snoer, de stekker of andere onderdelen van dit apparaat niet onder in water of een andere vloeistof, om uzelf tegen elektrische schokken te beschermen.
4. Houd toezicht wanneer het apparaat door kinderen wordt gebruikt of wanneer er kinderen in de buurt zijn.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u er onderdelen afhaalt of opzet, en voordat u het apparaat schoonmaakt.
6. Gebruik het apparaat NIET wanneer het elektriciteitssnoer of de stekker beschadigd is of wanneer het apparaat enige vorm van beschadiging heeft opgelopen. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde reparatieplaats voor controle en reparatie, of stuur het terug naar het bedrijf volgens de garantie in deze gebruiksaanwijzing.
7. Het gebruik van accessoires en hulpstukken wordt niet aanbevolen door de fabrikant. Dit kan verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik het apparaat NIET buitenshuis.
9. Laat het snoer NIET over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, en zorg ervoor dat het niet in contact komt met hete oppervlakken.
10. Plaats het apparaat NIET op of vlakbij een gas- of elektrisch fornuis, of in een hete oven.
11. Wees uitermate voorzichtig wanneer u het apparaat verplaatst.
12. Gebruik dit apparaat UITSLUITEND voor het doeleinde waarvoor het bestemd is.
13. Als de stekker in het stopcontact zit mag het apparaat niet zonder toezicht achtergelaten worden.
14. Wees zeer voorzichtig wanneer u de popcorn uit de machine haalt.
15. Er wordt een kort elektriciteitssnoer bijgeleverd om te voorkomen dat u over een lang koord struikelt of erin verstrikt raakt.
16. Langere elektriciteitssnoeren met een apparaatstekker kunnen gebruikt worden als er voorzichtig mee omgegaan wordt.
17. Het aangegeven vermogen van het elektriciteitssnoer of van een verlengsnoer moet in elk geval even groot zijn als het vermogen van het apparaat.

Bewaar deze aanwijzingen!

INLEIDING

Hartelijk dank voor het aanschaffen van de RETRO POPCORNMACHINE™! Deze popcornmachine is een replica van de ouderwetse 'diner-style' popcornmachines uit de 50-er jaren.

De RETRO POPCORNMACHINE™ is ziet er ouderwets uit, maar is een technologisch vooruitstrevende hete-lucht popcornmachine die meer korrels poft dan vele andere popcornmachines.

Deze handige elektrische popcornmachine van tafelformaat maakt gebruik van lucht in plaats van olie, en produceert perfect gepofte popcorn met minder korrels. In lucht gepofte popcorn is een heerlijk en gezond tussendoortje met weinig vet.

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK

De Ouderwetse Bioscoop-popcornmachine™ is makkelijk te gebruiken. Volg gewoon deze simpele aanwijzingen op.

Nadat u het apparaat uit de doos haalt

- Uw RETRO POPCORN MACHINE™ is al volledig in elkaar gezet. Haal voor het eerste gebruik de bovenkant van de behuizing van het apparaat af en veeg de binnenkant van het apparaat af met een niet-schurende, vochtige spons of een niet-schurende, vochtige doek. Droog het apparaat af met een niet-schurende doek.
- Plaats de bovenkant van de behuizing terug op de basis nadat u de binnenkant van het apparaat heeft gereinigd.

Nu bent u klaar om van versgepofte popcorn uit uw RETRO POPCORNMACHINE™ te genieten!

Popcorn poffen

Zoek een stabiel oppervlak vlakbij een elektrisch stopcontact voordat u begint. (Houd het elektriciteitssnoer uit de buurt van water. U kunt een verlengsnoer gebruiken als dat nodig is).

1. Vul de maatdop aan de bovenkant van het apparaat met uw favoriete maïs. BELANGRIJK – Doe NOOIT teveel of te weinig maïs in de maatdop. Als u te weinig maïs in de maatdop doet, worden er minder korrels gepoft en komen er meer harde korrels uit het apparaat tijdens het poffen. Als u er teveel maïs in doet kan de popcorn gaan branden en roken, en raakt de pofcontainer overvol. (Strijk de maïs af met uw vinger wanneer u teveel korrels in de maatdop heeft gedaan.)
2. Schenk de maatdop met korrels leeg in het gat aan de bovenkant van het apparaat. (Zie pagina 3, afbeelding A)
3. Plaats de dop terug op zijn plaats.
4. Zet een kom of bak onder de popcorn-opening zodat de popcorn in de kom kan stromen. (Zie pagina 3, afbeelding B)

OPMERKING: Zorg ervoor dat u een kom gebruikt die groot genoeg is en die onder de popcorn-opening past.

5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Zet het apparaat AAN (Zie pagina 3, afbeelding C met de AAN/UIT-toets) en binnen enkele minuten heeft u perfecte, vers gepofte popcorn!
7. Zet het apparaat UIT wanneer alle korrels volledig gepoft zijn. U kunt de popcornmachine naar voren kantelen om er zeker van te zijn dat u alle popcorn uit de machine krijgt.
8. Eet de popcorn naturel of met uw favoriete toevoegingen, zoals:

- Zout en peper
- Kruidenzout
- Boter of margarine
- Caramel
- Worcestershire saus
- Voedselkleurstof voor decoratie
- Parmezaanse kaas …en meer ideeën voor recepten op blz. 4!

BELANGRIJK – laat de machine ALTIJD 10 minuten lang afkoelen tussen twee keer popcorn bereiden, zodat het apparaat niet oververhit raakt en effectief kan functioneren.

REINIGING

1. Laat het apparaat tenminste 10 minuten afkoelen voordat u de bovenkant van de behuizing eraf haalt om het apparaat te kunnen reinigen.

2. Gebruik een licht bevochtigde, niet-schurende spons of een niet-schurende doek en veeg het apparaat schoon, en droog het dan af met een niet-schurende droge doek.

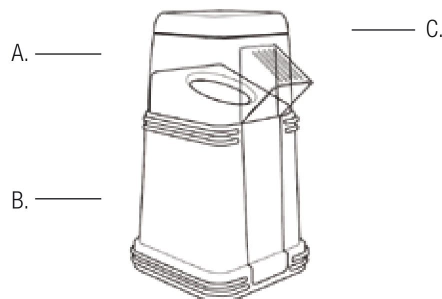
3. Zet de bovenkant van de behuizing weer op de basis en berg het apparaat op.

ONDERDELEN Zie afbeelding

A. Bovenkant behuizing

B. Motor

C. Maatdop



Zet uw RETRO POPCORN POPPER op een ereplaatsje, en veel pofplezier!

RECEPTEN EN TIPS

DE JUISTE MAÏS SELECTEREN

De RETRO POPCORNMACHINE™ is ontworpen voor het poffen van alle gewone en kwaliteitsmerken pofmaïs. Merk op dat gele maïs gewoonlijk grotere popcorn oplevert dan witte maïs. Organische maïs kan gebruikt worden, maar wordt niet speciaal aangeraden voor deze machine, omdat er minder korrels van gepoft worden.

Zorg ervoor dat u verse maïskorrels gebruikt; oude, uitgedroogde maïs kan gaan schroeien en rook in het apparaat veroorzaken.

Een tip: Als uw maïs oud en uitgedroogd is kunt u het verversen door de korrels in een luchtdichte container te doen en wat ruimte voor schudden over te laten. Doe 1 theelepel water voor elke kop maïs in de container. Laat de container in de koelkast staan en schud hem twee keer per dag, 3 dagen lang. De korrels zijn dan weer vers en klaar voor gebruik.

Met de RETRO POPCORNMACHINE™ kunt u van elke smaak popcorn genieten - in uw eigen huis. Hier zijn alvast een paar ideeën/recepten om mee te beginnen!

OPMERKING: Doe NOOIT kruiden of olie in de pof-container. Kruid uw popcorn ALTIJD nadat de maïs gepoft is en uit de RETRO POPCORNMACHINE™ gehaald is.

- Smelt boter of margarine in de magnetron. Giet het over de gepofte popcorn en schud er zout doorheen.
- Besprenkel de popcorn met uw favoriete smaak groentespray en strooi er kruiden overheen – knoflookpoeder, chilipoeder, basilicum of oregano.
- Strooi geraspte Parmezaanse kaas over de popcorn.
- De RETRO POPCORNMACHINE™ maakt snel en gemakkelijk porties popcorn voor feest-popcorn en caramelballen!

<u>HANDIGE TIP</u> Doe versgepofte popcorn in een schone bruine papieren zak, voeg gesmolten margarine en kruiden toe, schudden en klaar. Kan ook met groentespray.

KETTLE CORN

Giet margarine over versgepofte popcorn of spray de popcorn met groentespray. Schud er 1/4 kop suiker en 1/4 theelepel kaneel doorheen. Binnen een paar minuten heeft u verse Kettle Corn!

RECEPTEN EN TIPS (Vervolg)

POPCORN MET KNOFLOOK EN KRUIDEN

Popcorn is een gezond tussendoortje – het is de toegevoegde boter die minder gezond is. Strooi kruiden, knoflook, en een klein beetje margarine over uw popcorn voor een tussendoortje met minder calorieën.

Knoflook-kruiden-sprenkelsaus (Zie unter)

Versgepofte popcorn

1 eetlepel margarine, gesmolten

Bereid de knoflook-kruiden-sprenkelsaus en zet het weg. Bereid popcorn in de RETRO POPCORNMACHINE™. Doe de popcorn in een bak, voeg de margarine toe en meng het goed door elkaar. Schud het kruidenmengsel er doorheen.

Voldoende voor 3 'quarts' (ca. 3 liter).

Knoflook-kruiden-sprenkelsaus

Meng 2 theelepels gedroogde oreganoblaadjes, 2 theelepels gedroogde basilicumblaadjes, en 2 theelepels gedroogde tijmblaadjes.

Voeg 1 theelepel knoflookpoeder en 1 theelepel uienpoeder toe. Goed mengen. Ongeveer 43 calorieën per kop.

GEMAKKELIJKE CARAMEL-POPCORN

8 koppen gepofte popcorn

1 pakje (14 oz) onverpakte caramels

2 eetlepels water

2 eetlepels boter of margarine

Doe de popcorn in een grote bak. Doe de caramels, het water en de boter in een aparte, magnetronbestendige glazen kom, en zet het mengsel 2 tot 2 1/2 minuut in de magnetron op HOGE stand. Wacht totdat de caramels geheel gesmolten zijn, en roer regelmatig. Giet het caramelmengsel over de popcorn en schud het er goed doorheen. Laat het 5 minuten lang afkoelen.

TRADITIONELE CARAMEL-POPCORN

10 koppen gepofte popcorn

1/3 kop boter of margarine

2/3 kop verpakte bruine suiker

1/3 lichte maïsstroop

1/4 theelepel zuiveringszout

1/2 theelepel vanille

Doe de boter in een magnetronbestendige 4-liter kom en zet de boter in de magnetron op HOGE stand totdat het gesmolten is. Roer de bruine suiker en de maïsstroop er doorheen. Zet het mengsel 1 tot 2 minuten lang op HOGE stand in de magnetron totdat het kookt. Roer niet in het mengsel terwijl het verhit wordt. Haal het uit de magnetron – vergeet geen overwant te gebruiken, het mengsel is HEET! Roer het zuiveringszout en de vanilla er doorheen. Roer de popcorn er doorheen en meng het goed. Zet het mengsel 1 minuut lang op de MIDDEN stand in de magnetron, en roer het. Zet het mengsel nog een minuut lang op de MIDDEN stand in de magnetron, en en roer het mengsel totdat al het popcorn geglazuurd is. Spreid de popcorn uit op bakpapier en laat het helemaal afkoelen. Breek de popcorn los en bewaar het in een goed gesloten container OF – wanneer de popcorn nog warm is (maar niet te heet): vet uw handen in en vorm ballen.

OPMERKING: U kun took pinda's chocolaatjes met een suikerlaagje, chow mein noedels, rozijnen, maïssnoepjes, zoute stokjes, gumsnoepjes, pindakaassnoepjes toevoegen, of maak uw eigen combinaties!

RETRO POPCORN MAKER™

Nur für den hausgebrauch zu verwenden
Lesen sie vor der inbetriebnahme die bedienungsanleitung durch!
Bewahren sie diese anleitung auf!

Technische Daten
220-240 V
50 Hz ~1100 W
GS Gerätegütesiegel

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wichtige Sicherheitshinweise zu Ihrer Erinnerung

A. Tauchen Sie das Gerät NIEMALS in Wasser.

B. NICHT in der Nähe von Wasser benutzen.

C. KEINE Scheuermittel oder –tücher zum Reinigen dieses Geräts benutzen.

D. KEINE Polierpads zum Reinigen des Geräts benutzen.

E. Lassen Sie das Gerät NIEMALS während der Benutzung unbeaufsichtigt.

F. Dieses Gerät verwendet Heißluft. Verwenden Sie keine Butter, kein Öl oder Wasser im Gerät.

G. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Das Gerät wird bei der Herstellung von Popcorn heiß.

H. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen. Lassen Sie es vor dem Abbau von Teilen abkühlen.

I. Benutzen Sie das Gerät NIEMALS mit beschädigtem Netzkabel oder –stecker oder wenn am Gerät schon mal Funktionsstörungen aufgetreten sind.

J. Das Motorunterteil ist NICHT für den Geschirrspüler geeignet.

K. Außer Reichweite von Kindern halten.

L. Bringen Sie NIEMALS Ihr Gesicht in die Nähe des Geräts, wenn das Popcorn aufplatzt. Halten Sie einen Mindestabstand von 1 m, wenn das Popcorn springt.

M. Legen Sie NIEMALS Ihre Hand in das Gerät, wenn das Popcorn aufplatzt. Warten Sie mindestens 5 Minuten nach dem Abschalten des Geräts.

N. Dieses Gerät ist KEIN SPIELZEUG.

O. Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder oder aufsichtsbedürftige Personen geeignet.

P. Kleinkinder sollten immer beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Dies betrifft besonders die folgenden:

1. Lesen Sie sich bitte alle Sicherheitsanweisungen vor der Inbetriebnahme durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie NIEMALS das Netzkabel, Stecker oder Teile dieses Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Eine gute Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät durch oder in der Nähe von Kindern benutzt wird
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und vor der Reinigung. Lassen Sie es abkühlen bevor Sie Teile an- oder abbauen und bevor Sie es reinigen.
6. Benutzen Sie NIEMALS Geräte mit beschädigten Netzkabeln oder – steckern oder wenn das Gerät irgendwie beschädigt wurde. Wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst für die Überprüfung und eventuelle Reparatur oder senden Sie es an die auf Ihrem Garantieschein in diesem Buch angegebene Firma.
7. Der Hersteller rät von der Benutzung jeglichen Zubehörs ab. Dies führt zu höherer Verletzungsgefahr.
8. Lassen Sie das Netzkabel NICHT über Kanten von Tischen oder Arbeitsflächen hängen und NICHT heiße Oberflächen berühren.
9. Stellen Sie das Gerät nie auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in einen heißen Ofen.
10. Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie das Gerät bewegen.
11. Verwenden Sie das Gerät NUR für den vorgesehenen Anwendungszweck.
12. Das Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
13. Besondere Vorsicht ist nötig bei der Entnahme des Popcorns.
14. Das Gerät verfügt über ein besonders kurzes Netzkabel, um das Hängenbleiben durch einem oder Stolpern über ein längeres Kabel zu vermeiden.
15. Ein Verlängerungskabel kann benutzt werden, wenn entsprechende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.
16. Die für ein Verlängerungskabel angegebene Leistung muss der elektrischen Leistung des Geräts mindestens entsprechen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

EINLEITUNG

Vielen Dank für den Kauf des RETRO POPCORN MAKER™! Diese Popcorn-Maschine ist eine Replik einer alten Popcorn-Maschine in amerikanischen Imbissrestaurants im Stil der 50er Jahre.

Der RETRO POPCORN MAKER™ wurde entwickelt im Retro-Stil, ist jedoch eine technisch fortschrittliche Popcorn-Maschine, die mehr Popcorn herstellt als viele vergleichbare Popcorn-Maschinen.

Diese praktische elektrische Popcorn-Maschine in der Größe eines Tischgeräts arbeitet mit Luft anstelle von Öl und produziert deshalb mehr aufgeplatztes Popcorn mit weniger harten Kernen. Mit Luft hergestelltes Popcorn ist ein köstlicher gesunder Snack mit wenig Fett.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Der Retro Popcorn Maker™ ist leicht zu bedienen. Folgen Sie diesen einfachen Anweisungen.

Nach dem Auspacken des Geräts

- Ihr RETRO POPCORN MAKER™ ist schon fertig montiert. Vor der ersten Benutzung heben Sie das obere Gehäuse vom Hauptgerät ab und reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem nicht scheuernden Schwamm oder feuchten Tuch. Trocknen Sie es mit einem nicht scheuernden Tuch ab.
- Nach dem Reinigen des Inneren setzen Sie das Gehäuseoberteil wieder auf das Unterteil.

Jetzt können Sie frisch gemachtes Popcorn aus Ihrem RETRO POPCORN MAKER™ genießen!

Herstellung von Popcorn

Suchen Sie vor dem Beginn zuerst einen stabilen Platz in der Nähe einer Steckdose. (Versichern Sie sich immer, dass sich das Netzkabel nicht in der Nähe von Wasser befindet. Falls notwendig, kann ein Verlängerungskabel benutzt werden.)

1. Füllen Sie den Korndeckel auf der Oberseite des Geräts mit Ihrem Lieblingspopcorn. WICHTIG: Füllen Sie NIEMALS zuwenig oder zuviel in den Korndeckel. Wenn Sie zu wenig Mais in den Deckel füllen, kann dies dazu führen, dass weniger Mais aufspringt und mehr harte Kerne während der Popcornherstellung aus dem Gerät gelangen. Ein Überfüllen kann zum Verbrennen von aufgeplatztem Popcorn und zur Rauchentwicklung führen, da sich die Kammer überfüllt. (Wenn Sie den Deckel mit Mais überfüllt haben, streichen Sie einfach die überschüssigen mit Ihrem Finger ab.)
2. Schütten Sie den gesamten Inhalt des Korndeckels in das Loch auf der Oberseite des Geräts (siehe seite 3, Abbildung A)
3. Setzen Sie den Deckel wieder an seinem Platz ein.
4. Stellen Sie eine Schüssel oder einen Teller unter die Popcorn-Öffnung, damit das Popcorn hineinfallen kann.

ACHTUNG: Bei der Auswahl der Schüssel achten Sie bitte auf deren ausreichende Größe und dass sie unter die Popcorn-Schütte passt.

5. Stecken Sie den Netzstecker ein.
6. Schalten Sie das Gerät ON/An (siehe Abb. C mit ON-An/OFF-Aus-Schalter) und in ein paar Minuten haben Sie perfektes frisches Popcorn!
7. Wenn aller Mais aufgeplatzt is, schalten Sie das Gerät OFF/Aus. Sie können jetzt die Popcorn-Maschine nach vorne kippen, damit Sie alles Popcorn aus der Maschine bekommen.

8.Essen Sie das Popcorn einfach so oder mit Ihrer beliebtesten Gesmacksrichtung:

- Salz und Pfeffer
- Gewürzsalze
- Butter oder Margarine
- Karamell
- Worcester-Sauce
- Lebensmittelfarben für mehr Spaß
- Parmesan Salz… und noch mehr Rezeptideen

WICHTIG – Lassen Sie die Maschine IMMER 10 Minuten abkühlen bis zur nächsten Herstellung von Popcorn, damit die Maschine weiterhin gut funkioniert und sich nicht überhitzt.

REINIGUNG

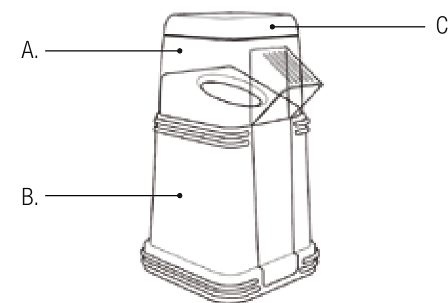
1. Lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie das Gehäuseoberteil zum Reinigen des Geräts abnehmen.
2. Benutzen Sie einen feuchten, nicht scheuernden Schwamm oder ein Tuch und wischen Sie alles ab. Danach trocknen Sie das Gerät mit einem nicht scheuernden Tuch ab.
3. Setzen Sie das Gehäuseoberteil wieder auf das Unterteil auf und verwahren Sie das Gerät sorgfältig.

PRODUKTÜBERSICHT

A. Gehäuseoberteil

B. Motor

C. Korndeckel



Führen Sie Ihren RETRO POPCORN POPPER vor und genießen Sie einen herrlichen Tag!

REZEPTE UND TIPPS

AUSWAHL DES RICHTIGEN POPCORNS

Der RETRO POPCORN MAKER™ wurde entwickelt für jedes gebräuchliche Marken-Popcorn. Beachten Sie bitte, dass gelbe Maiskörner normalerweise größeres Popcorn bilden als weiße Maiskörner. Bio-Popcorn funktioniert auch, ist aber für diese Maschine nicht zu empfehlen, da in dieser Maschine weniger Maiskörner aufplatzen.

Benutzen Sie nur frische Maiskörner, da altes, vertrocknetes Popcorn anbrennen kann und im Gerät Rauch verursachen kann.

• *Ein Tipp:* Wenn Ihr Popcorn älter und vertrocknet ist, können Sie es auffrischen, indem Sie die Körner in ein luftdichtes Gefäß füllen und etwas Platz zum Schütteln lassen. Geben Sie einen Teelöffel Wasser pro 200 ml Tasse Popcorn in das Gefäß. Schütteln Sie es zweimal täglich für 3 Tage und bewahren Sie das Gefäß im Kühlschrank auf. Die Körner sollten dann wieder frisch sein und fertig für die Verwendung.

Sie können mit dem RETRO POPCORN MAKER™ - zuhause - Popcorn jeder Geschmacksrichtung genießen. Hier folgen für den Anfang einige Ideen und Rezepte:

ACHTUNG: Geben Sie NIEMALS Gewürze oder Öl in die Popcorn-Kammer. Würzen Sie IMMER Ihr fertiges Popcorn nach dem Aufplatzen und der Entnahme aus dem RETRO POPCORN MAKER™.

- Schmelzen Sie Butter oder Margarine in der Mikrowelle oder auf dem Herd. Gießen Sie es über das fertige Popcorn und streuen Sie Salz darüber.
- Sprühen Sie Ihr bevorzugtes Sprühöl darüber und streuen Sie Kräuter darüber – Knoblauchpulver, gemahlenen Cayenne-Pfeffer, Basilikum oder Oregano.
- Streuen Sie geriebenen Parmesan darüber.
- Der RETRO POPCORN MAKER™ macht – einfach und schnell – ganze Popcornportionen.

PRAKTISCHER TIPP Geben Sie frisch gemachtes Popcorn in eine saubere Papiertüte, fügen Sie die geschmolzene Margarine und Gewürze hinzu, jetzt schütteln und genießen. Funktioniert auch mit pflanzlichem Sprühöl.

KESSELKORN

Wenden Sie das frische Popcorn in Margarine oder besprühen Sie es mit Sprühöl. Mischen Sie 4 Esslöffel Zucker und 1/4 Teelöffel Zimt darunter. Sie haben dann in ein paar Minuten frisches Kessel-Popcorn!

KNOBLAUCH-KRÄUTER-POPCORN

Popcorn ist ein gesunder Snack – denn nur die hinzugefügte Butter kann Ihrem Gewicht weh tun. Um Ihre tägliche Kalorienzufuhr zu verringern, vermischen Sie Ihr Popcorn mit Kräutern, Knoblauch und ein wenig Margarine.

Knoblauch-Kräuter-Würzmischung

Frisches Popcorn

1 Esslöffel geschmolzene Margarine

Bereiten Sie die Knoblauch-Kräuter-Würzmischung zu und stellen Sie sie bereit. Geben Sie das Popcorn in den RETRO POPCORN MAKER™. Schütten Sie das fertige Popcorn in eine Schüssel, fügen Sie die Margarine hinzu und mischen Sie es gut. Mischen Sie die Kräutermischung unter.

Ergibt ca. 3 Liter

Knoblauch-Kräuter-Würzmischung

Vermischen Sie je 2 Teelöffel getrockneten Oregano, Basilikum und Thymian.

Fügen Sie je 1 Teelöffel Knoblauch- und Zwiebelpulver hinzu. Rühren Sie gut um. Ca. 43 Kalorien pro 200 ml.

EINFACHES KARAMELL-POPCORN

1 ½ L fertiges Popcorn

1 Packung (ca. 400 g) ausgepackte Karamellbonbons

2 Esslöffel Wasser

2 Esslöffel Butter oder Margarine

Geben Sie das Popcorn in eine große Schüssel. In einer anderen Mikrowellen-geeigneten Schüssel erhitzen Sie die Bonbons, das Wasser und die Butter mit der Mikrowelle auf Stellung 600 W für 2 bis 2 ½ Minuten. Warten Sie, bis die Bonbons vollständig geschmolzen sind, rühren Sie oft um. Gießen Sie die Karamellmischung über das Popcorn und vermischen Sie es für einen schönen Überzug gut. Lassen Sie es für 5 Minuten abkühlen.

TRADITIONELLES KARAMELL-POPCORN

1 ½ L fertiges Popcorn

50 g Butter oder Margarine

100 g brauner Zucker

50 ml Maissirup oder Zuckerrübensirup

¼ Teelöffel Backsoda

½ Teelöffel Vanillezucker

In einem 4 Liter-Mikrowellen-Geschirr schmelzen Sie die Butter in der Mikrowelle bei 600W, bis sie geschmolzen ist. Rühren Sie den braunen Zucker und den Mais- oder Zuckerrübensirup unter. Stellen Sie die Mischung für 1 bis 2 Minuten bei 600 W in die Mikrowelle bis sie kocht. Rühren Sie die Mischung während dem Erhitzen nicht um. Nehmen Sie sie aus der Mikrowelle heraus - benutzen Sie Topflappen, da die Mischung HEISS ist! Fügen Sie das Backsoda und den Vanillezucker hinzu. Fügen Sie das Popcorn dazu und rühren Sie gut um. Stellen Sie die ganze Mischung bei 300 W für 1 Minute in die Mikrowelle und rühren Sie danach um. Stellen Sie sie erneut bei 300 W für eine weitere Minute in die Mikrowelle und rühren Sie danach um, bis das Popcorn gut mit Karamell überzogen ist. Breiten Sie die Mischung auf einem Backblech aus und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

Brechen Sie das Karamell-Popcorn auseinander und bewahren Sie es in einem fest verschlossenen Gefäß auf. ODER – wenn es noch handwarm ist, fetten Sie Ihre Hände ein und formen Sie Bälle daraus.

ACHTUNG: Sie können auch Erdnüsse, mit Zucker überzogene Schokolade, chinesische Nudelgerichte, Rosinen, Bonbons, Salzstangen, Gummibärchen oder Erdnussbutter-Bonbonstücke hinzufügen oder Ihre eigenen Mischungen herstellen.

Notes

Notes